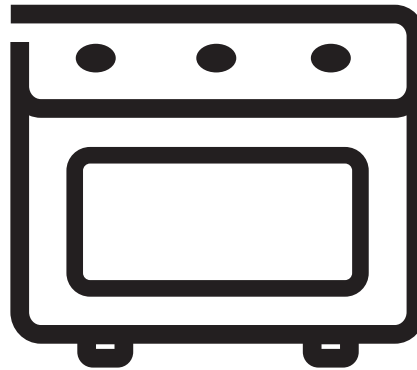


Tem

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**HORNO ELECTRICO TEM
AIRFRYER T0PHOAIRF2103TEM**



Por favor lea atentamente el Manual de Instrucciones antes de operar el horno . Al momento de conectarlo, examine que el enchufe esté en perfecto estado, conectado a tierra para garantizar su seguridad.

Modelos

Características Técnicas	Horno Eléctrico TEM Airfryer
Peso neto (Kg)	11,5
Capacidad (Litros)	35
Dimensiones Externas (AxLxP) (cm)	39x48x45
Dimensiones Internas (AxLxP) (cm)	25x37x38
Voltaje (V)	127 o 220
Potencia Superior del Dourador (W)	900
Potencia Superior de la Freidora/Fryer (W)	1.500
Potencia Inferior (W)	900
Potencia máxima del Horno	1800
Consumo de Energía (valores obtenidos a 200°C con las dos resistencias conectadas y el interior vacío)	
Voltaje 127V (kW/h)	0,650
Voltaje 220V (kW/h)	0,650

¡ATENCIÓN CONSUMIDOR! Si su producto presenta algún defecto y/o defecto de fabricación o material, le recomendamos que contacte el establecimiento donde lo adquirió o el importador responsable en el país a fin de obtener información sobre asistencia técnica.

Índice

1. Seguridad	04
2. Instalación	05
3. Componentes y Nomenclatura	06
4. Utilización	07
Funciones	08
Funciones Horno Eléctrico TEM Airfryer	09
Timer	08
Temperatura	08
Mantener Caliente	08
Asar	08
Asar+Dorar	09
Dorar	09
Freír	09
Turbo	09
Descongelar	09
5. Tabla de Temperaturas y Tiempos	10
6. Limpieza y Conservación	11



Equipo S.A.
Agustin Sosa 3584.
Tel. 24023108 opción 3
Montevideo, Uruguay.

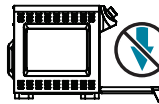
1. Seguridad

ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN CALENTARSE DURANTE EL USO. MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE NIÑOS PEQUEÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato o estén supervisadas por una persona responsable por su seguridad.



Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para instalación residencial y está destinado a ser utilizado únicamente por adultos



No apoye platos ni presione la puerta cuando esté abierta para evitar que el producto se vuelva/caiga.

SI PERCIBE CUALQUIER ANOMALÍA EN EL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO, APÁGALO Y CONSULTE EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA.



Durante el uso, el aparato se calienta. Tenga cuidado para no tocar los elementos calientes dentro del horno. Utilice guantes térmicos para manipulación.



Los productos se fabrican dentro de los estándares de seguridad, pero esto no autoriza la manipulación por parte de los niños, y es responsabilidad de los padres o tutores mantenerlos seguros y no exponer a los chicos al producto mientras está en uso.



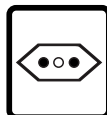
No utilice conectores tipo T (benjamín) o extensiones, ya que pueden dañar su producto. No retuerza el cable eléctrico de su horno y mantenga el producto alejado de las paredes.



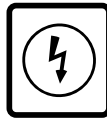
No abra el aparato para reparaciones internas, limpieza de piezas o curiosidad. Correrá el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.



Desenchufe el horno eléctrico cuando no esté en uso. Como con cualquier electrodoméstico, evite operarlo descalzo.



En caso de dudas sobre el voltaje y las instalaciones eléctricas, consulte a un electricista para que instale enchufe, disyuntores, conexiones a tierra y cableado eléctrico adecuados para el producto.

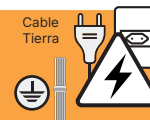


Para hornos de 220 V (enchufe con perno de 04,0 mm), use enchufes y un disyuntor o fusible de 10 amperios. El cableado de la red eléctrica, donde se instalará el horno eléctrico, debe ser de calibre 12 AWG o 2,5 mm².



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado.

El tomacorriente de la Cocina puede tener apenas 2 conectores (dependiendo del país que esté usando), para realizar la puesta a tierra conecte el cable (verde/amarillo) situado en la parte posterior del producto a la red de tierra.



Si su producto tiene un tomacorriente de 3 conectores, lo conector central conectará a tierra el producto. Asegúrese de que su hogar tenga este tipo de conexión a tierra.



¡ATENCIÓN! NO APOYE RECIPIENTES EN LA PUERTA DEL HORNO CUANDO ESTÉ ABIERTA Y NO UTILICE LA MANIJA DE LA PUERTA DEL HORNO PARA TRANSPORTAR EL PRODUCTO.

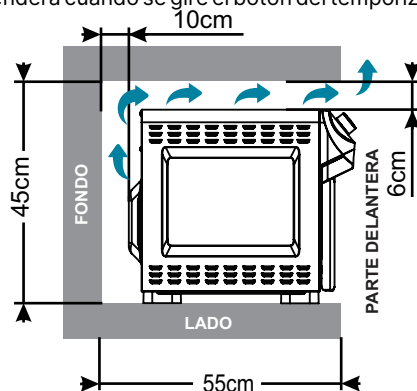
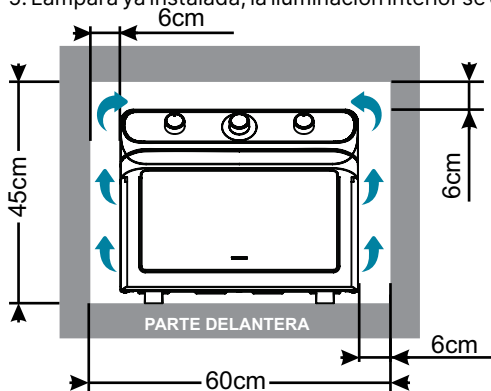
ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE EL APARATO ESTÉ DESENFUFADO ANTES DE CAMBIAR LA LÁMPARA PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE DESCARGA ELÉCTRICA.

EL ATERRAMIENTO CORRECTO ES IMPORTANTE PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, PROTEGER LA SEGURIDAD DEL USUARIO, SU FAMILIA Y SU PATRIMONIO.

2.Instalación

Instrucciones para la instalación de los modelos de hornos de sobre mesada de 35L (no destinados a encastrar):

1. Instale el horno eléctrico sobre una superficie plana, preferiblemente de piedra, cerámica, mampostería, madera maciza o MDF (resistente al calor).
2. Cuando el horno esté instalado en un estante o gabinete, asegúrese de que haya libre circulación de aire en los lados, la parte posterior y la parte superior del aparato, evitando que el producto se sobrecaliente.
3. No ponga el horno sobre toallas, materiales plásticos o superficies que puedan deformarse con el calor.
4. Nunca ponga objetos encima del horno.
5. Lámpara ya instalada, la iluminación interior se encenderá cuando se gire el botón del temporizador.



Dimensional referente al espacio que queda entre el producto y el mueble en el que se instala.

Al instalar su horno eléctrico, siga estas reglas básicas de seguridad:

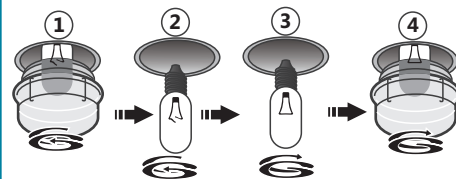
1. Mantenga las distancias mínimas recomendadas, el nicho del mueble debe tener 60 cm de ancho, 45 cm de alto y 55 cm de profundidad.
2. Mantenga limpios y sin obstrucciones los espacios de circulación de aire.
3. Los hornos eléctricos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un control remoto separado.
4. Su aparato está diseñado para uso en interiores y no debe exponerse a cambios repentinos de temperatura, humedad y luz solar directa.
5. La salida del aire en la parte posterior del producto no debe tener contacto o estar en la misma dirección que el enchufe.
6. La instalación del enchufe deberá estar prevista en el mueble. En el caso de que no este, prevea un pasaje (agujero o corte) de unos 5 cm de diámetro para el enchufe.



Desenchufe el aparato para cambiar la lámpara.

Reemplazo de la lámpara:

1. Gire en sentido antihorario y retire el protector de la lámpara.
2. Desatornille en sentido antihorario y retire la lámpara existente.
3. Reemplácela con una lámpara nueva y atorníllela en el sentido horario.
4. Atornille en el sentido horario para volver a colocar el protector de la lámpara.



Lámpara E-14 15W 220V

3. Componentes y Nomenclatura



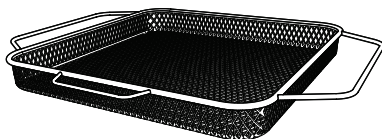
Bandeja recolectora

Recoge grasas, migas y otros residuos.



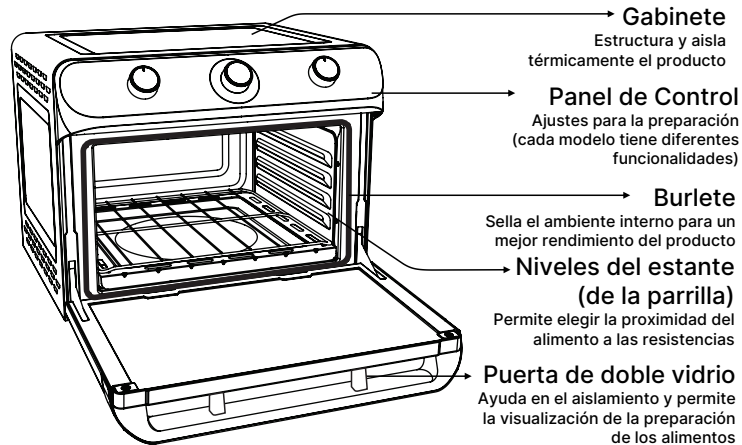
Parrilla

Ajusta el nivel en el que se colocará la comida.



Bandeja Fryer (para freír)

Permite que la grasa salga de los alimentos durante la cocción



Gabinete

Estructura y aísla térmicamente el producto

Panel de Control

Ajustes para la preparación (cada modelo tiene diferentes funcionalidades)

Burlete

Sella el ambiente interno para un mejor rendimiento del producto

Niveles del estante

(de la parrilla)

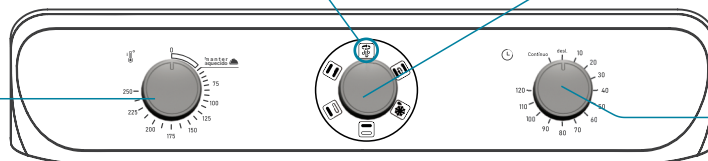
Permite elegir la proximidad del alimento a las resistencias

Puerta de doble vidrio

Ayuda en el aislamiento y permite la visualización de la preparación de los alimentos

Indicador
Indica si el producto está encendido/apagado y qué función está en uso
Control de temperatura

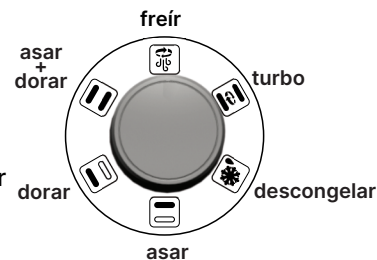
Control de temperatura
Ajusta la temperatura en grados Celsius



AIR HORNO

Selector de funciones
selecciona la función

Temporizador
ajusta el tiempo de cocción



4.Utilización

LOS RECIPIENTES DENTRO DEL HORNO DEBEN ESTAR ALEJADOS MÍNIMO 2 CM ENTRE ELLOS MISMOS Y DE LAS PAREDES LATERALES, ASÍ COMO A 4 CM DEL DORADOR PARA UNA COCCIÓN CORRECTA.

- Antes de utilizar el horno por primera vez, se deben eliminar todos los residuos de aceite y/o humedad de fabricación. Por lo tanto, encienda el horno durante 15 minutos con la puerta entreabierta a 250°C. El horno puede generar vapores por unos momentos, lo cual no es un defecto.
- Respeta siempre el tiempo de precalentamiento de tus recetas para un asado óptimo.
- Caso el alimento esté asado por arriba y aún no por abajo, apague la resistencia superior (DORADOR) dejando solo la resistencia inferior encendida hasta que se complete el tiempo requerido para el asado.
- Seque los derrames de líquidos que estén en el gabinete del horno;
- Abra o cierre la puerta siempre utilizando el jalador.
- La bandeja recolectora del horno recoge las migas, la grasa y protege la resistencia inferior. Límpielo solo después de un tiempo sin usar, cuando la temperatura esté más cerca de la temperatura ambiente, pues la bandeja caliente y especialmente la grasa líquida caliente pueden causar quemaduras.
- Antes de preparar los alimentos, verifique si el espacio interno del producto es suficiente o si la bandeja de malla soporta la cantidad deseada.
- La parrilla soporta hasta 5 kg de forma segura para el usuario y la bandeja de malla 2,5 kg
- Durante el funcionamiento del producto, las resistencias se encenderán (quedando incandescentes) y se apagarán. Este es un proceso normal.
- Utilice siempre la Parrilla o la Bandeja de Malla en el nivel adecuado, evitando que el asado se queme o tarde más en asarse, según el tipo de alimento.
- Para facilitar la limpieza del horno, cuando asa alimentos grasosos, cúbralos con papel de aluminio para evitar que los salpicos ensucien el interior del horno.
- Utilice únicamente vajillas refractarias, teflón, vidrio, bandeja para asar de aluminio o acero inoxidable. Nunca utilice recipientes de plástico o propios para microondas.
- Consulte la tabla de información de asados para sugerencias de tiempos y temperatura de asados.
- El cuidado y la limpieza constante contribuyen al aumento de la vida útil del producto y permiten un mejor uso.

Funciones

Freír, Descongelar, Turbo, Asar, Dorar , Asar+Dorar y Mantener caliente.

IMPORTANTE: ANTES DE COMENZAR SU ASADO, ES IMPRESCINDIBLE PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10 MINUTOS A 200°C.

TIMER (TEMPORIZADOR)

1) El Temporizador es responsable por activar el dispositivo de Control de Temperatura y también de apagarlo (verifique siempre que la luz se haya apagado y el botón esté en la posición de "apagado" después de que termine el asado).

2) Seleccione de 10 minutos a 2 horas (120 minutos) o configure el interruptor en Modo continuo, lo que mantendrá el dispositivo funcionando indefinidamente.

3) Para que la temporización sea más precisa, se recomienda girar el botón del Temporizador hasta el final de los 120 minutos y después seleccionar el tiempo deseado o 10 minutos para el precalentamiento.

4) Espere que termine el tiempo del temporizador o retire los alimentos en el momento deseado y gire el botón del temporizador a la posición "apagado", apagándolo de antemano.

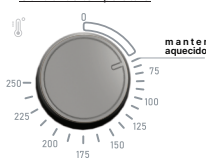
TEMPERATURA

1) La temperatura es la responsable por graduar el calentamiento de los alimentos en grados.

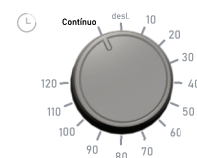
2) Seleccione de 50 a 250 grados Celsius.

MANTENER CALIENTE

Control de temperatura



Timer



1) Horno Eléctrico TEM Airfryer

Seleccione el modo Mantener caliente. En el modelo Air Horno, elija la función Asar.

2) Con el horno sin precalentamiento, a partir de la temperatura ambiente, la opción Mantener Caliente mantiene la comida caliente sin asar. Se recomienda usar Mantener Caliente junto con el modo continuo o el tiempo deseado en el temporizador.

ASAR



1) Horno Eléctrico TEM Airfryer

Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función asar en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su asado.

3) Utilice esta función para la preparación de alimentos de cocción gradual, más lenta, ejemplo: pasteles

ASAR+DORAR



1) Horno Eléctrico TEM Airfryer

Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función asar+dorar en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su comida.

3) Utilice esta función para asar con más intensidad en la región superior mientras la parte inferior también asa. Puede ser utilizada al final de la cocción.

DORAR



1)Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función dorar en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su comida.

3) Utilice esta función para asar con más intensidad en la región superior. Indicada para finalizar la cocción, dorando o gratinando la parte superior de la comida.

FRYER



1) Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función fryer (freír) en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su comida.

3) Utilice esta función para reemplazar la fritura con aceite, la cocción con alta temperatura en la superficie de los alimentos. Úselo para pedazos pequeños, evite los muy grandes (ejemplo: pollo entero) ya que pueden quemarse en la superficie y no asarse internamente.

TURBO



1) Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función Turbo en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su comida.

3) Utilice esta función para asar de manera rápida y uniforme, también en dos niveles simultáneamente, pero evite hacer pasteles y masas que crezcan lentamente.

DESCONGELAR



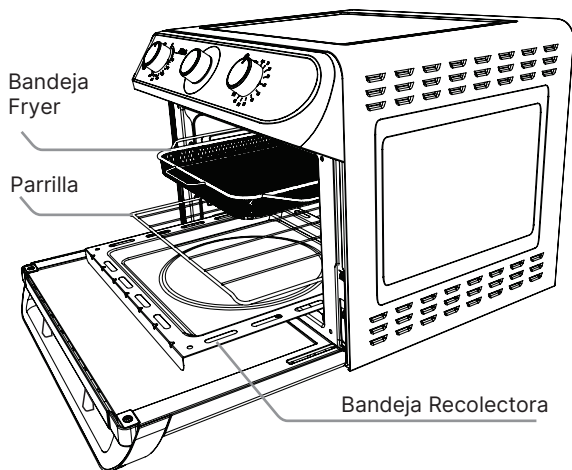
1) Gire y ponga el selector de funciones con el ícono de la función Descongelar en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Programe el tiempo ideal de descongelamiento. El modo continuo es adecuado para esta función.

3) Utilice esta función para sacar a los alimentos del estado de congelamiento sin precocinarlos.

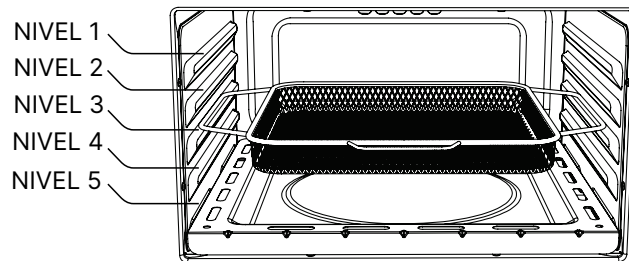
5. Tabla de temperaturas y tiempos

LOS TIEMPOS SUGERIDOS SON APROXIMADOS Y PUEDEN VARIAR SEGÚN EL TAMAÑO DE LOS ASADOS. EL HORNO DEBE SER PRECALENTADO, LOS ALIMENTOS DEBEN CONTROLARSE REGULARMENTE Y EL TIEMPO AJUSTADO SEGÚN SUS PREFERENCIAS.



IMPORTANTE: PARA ASAR SIMULTÁNEAMENTE DISTINTOS ALIMENTOS, EN LA BANDEJA DE LA FREIDORA Y TAMBIÉN EN LA PARRILLA, UTILICE LA FUNCIÓN TURBO.

*desde que no haya bloqueo del flujo de calor a través del refractario utilizado.



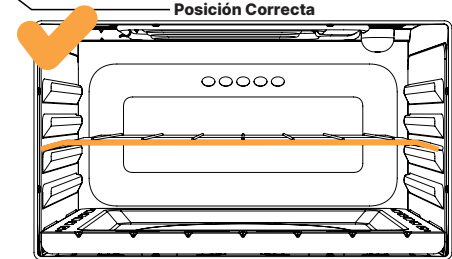
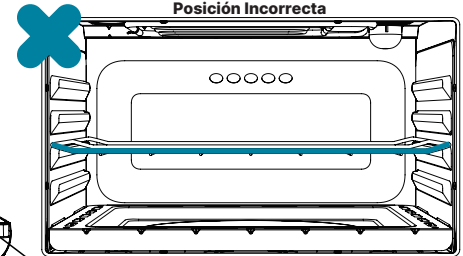
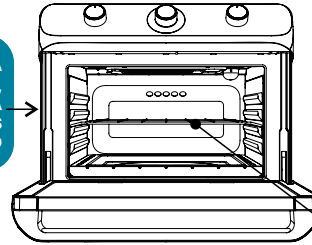
COMIDA	NIVEL	FUNCIÓN	TEMP.°C	Tiempo
Patatas Fritas 600g	2 ou 3		230-250	15-25min.
Muslo de Pollo 1Kg	2 ou 3		200-250	25-30min.
Medio del Ala de Pollo 800g	2 ou 3		225-250	15-20min.
Pollo Descongelado 2Kg	4 ou 5		220-250	±2h
Medallón Bovino/Porcín 250g	3 ou 4		200-230	10-20min.
Pastes 500g	3 ou 4		200-220	25-30min.
Pizza Congelada 460g	2 ou 3		200-230	12-15min.
Pan 500g	3 ou 4		200-220	25-30min.
Verduras 300g	3 ou 4		150-180	5-10min.
Pollo Congelado 2Kg	4 ou 5		--	40-50min.

6. Limpieza y conservación



PARA LIMPIAR LA BANDEJA DE LA FREIDORA, DÉJELA SUMERGIDA EN AGUA CALIENTE PARA FACILITAR EL PROCESO

AL QUITAR LA PARRILLA Y LA BANDEJA PARA LA LIMPIEZA, VERIFIQUE LA CORRECTA POSICIÓN PARA REEMPLAZARLOS EN EL HORNO, SEGÚN EL DIBUJO



- Nunca utilice productos de limpieza a vapor en la conservación del horno;
- Para una limpieza más eficaz, intenta realizarla con el horno tibio, jamás caliente;
- Los hornos tienen un sello de goma en la puerta del horno. Nunca quite esta goma para limpiarla, ya que puede dañar el producto;
- Antes de limpiar, siempre verifique que el aparato esté desenchufado, evitando el riesgo de descarga eléctrica;
- La parrilla y las bandejas se pueden quitar para limpiarlas. Utilice una esponja suave, humedecida con agua tibia y jabón neutro o detergente neutro;
- Si el horno está en uso o caliente, nunca limpie las partes de vidrio con un paño húmedo, evitando causar daños al producto por choque térmico;
- Para la limpieza externa del aparato, no utilice productos abrasivos. Limpiar únicamente con un paño humedecido en una solución de agua tibia y jabón neutro o detergente neutro;
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno y la pantalla, ya que pueden rayar la superficie y provocar la fragmentación del vidrio;
- Las partes internas del horno están recubiertas con un esmalte especial que facilita la limpieza de manchas de grasa. Nunca limpie el esmalte con productos corrosivos o cáusticos como jabón (ácido o alcalino), limpiador de hornos u otros productos a base de silicona;
- El azúcar, la leche, la crema agria y el puré de tomate dañan el esmalte de las paredes del horno. Si estos alimentos entran en contacto con el esmalte, retire el residuo cuando el horno esté tibio, evitando futuros daños al revestimiento del producto. No toque las partes internas con objetos metálicos y cuando estén muy calientes;
- El vapor de agua que proviene de la preparación de alimentos se condensa en otra parte del ambiente. En días húmedos, esta condensación se convierte en gotas de agua que son expulsadas por las grietas o huecos del horno y también pueden depositarse en las superficies frías.



POLIZA DE GARANTIA

Felicitaciones por su compra, estamos confiados que este producto le entregará momentos de gran satisfacción. Por favor destíne algunos minutos a leer detenidamente el **MANUAL DE INSTRUCCIONES**, antes de operar su nuevo producto, de esta forma, se asegurará de hacerlo correctamente y sin riesgos.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control de calidad antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso doméstico familiar.

CONDICIONES DE LA GARANTIA

EQUIPO S.A.- IMPORTADOR.

Con domicilio en la calle 8 de Octubre 2355, piso12, oficina 1202 y teléfono 2402 3108, **GARANTIZA** esta unidad por el término de **12 MESES** contra todo defecto de fabricación que impidan su correcto funcionamiento, salvo las excepciones que se indicaran mas abajo.

LA VIGENCIA de la garantía rige a partir de la fecha de la factura de compra, la que deberá presentarse para tener derecho a sus términos.

LA GARANTIA COMPRENDE regulaciones y/o sustituciones de cualquiera de los componentes que presenten taren defectos de fábrica necesarios para el correcto funcionamiento de la unidad, siempre que el producto no se hubiese deteriorado o pericido por algún hecho imputable al consumidor, caso fortuito o fuerza mayor y/o hecho de un tercero.

Los cambios de unidades solo se harán dentro de las primeras 72 horas siempre y cuando el aparato se encuentre en las condiciones originales y si y solo si la evaluación del servicio técnico autorizado por EQUIPO S.A. verifique que corresponde dicho cambio.

EXCEPCIONES:

No están comprendidas en esta GARANTIA:

- Bases, botoneras, manijas, controles remotos, cristales y otras piezas que puedan estar expuestas a caídas, golpes y/o accidentes.
- Las unidades intervenidas por particulares o servicios no autorizados por el Importador.
- Las unidades o partes de estas que presenten desperfectos o deterioros causados por notorio mal uso. Se considerara mal uso el diferente al indicado en las instrucciones de manejo y el contrario al sentido común.
- Los daños o desperfectos causados por caso fortuito o fuerza mayor, trasladados o manipuleo de terceros.
- Los daños por conexión a fuentes de energía inadecuadas

COSTOS DE TRASLADO A CARGO DEL USUARIO: Dentro y fuera de la vigencia de la garantía, serán de cargo del usuario los costos de traslado del técnico al domicilio dentro de la ciudad de Montevideo, Fuera de la ciudad de Montevideo, el traslado de la unidad al servicio técnico deberá siempre ser realizado por el cliente, siendo de su cargo los costos del referido traslado.

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Se adjunta manual de uso y datos técnico con la unidad.

ACLARACION.

Los términos de la garantía que pudieran venir en algún folleto, diferente a este, que venga con el producto, no tendrán valor alguno y no forman parte de la GARANTIA DE EQUIPO S.A. para ninguno de los productos que este importa o representa. Para hacer efectiva esta garantía, el propietario deberá acudir o enviar su producto a:

EQUIPO S.A.,

Agustin Sosa 3584 Montevideo, Uruguay
Teléfono 24023108 opción 3

quien reparará su producto, al cumplir las condiciones y plazos indicados en esta Póliza.

52299344

CKW-140-K